



VALENTÍN BIANCHI

MALBEC

Añada / Vintage: 2014
Varietal / Variety: 100% Malbec

Alcohol: 14,5 % V/V
Azúcar Residual / Sugar Residual: 2,38 g/l
Acidez / Acidity: 4,80 g/l
PH: 3,57

VIÑEDOS / VINEYARDS:

Finca Asti (Las Paredes) y Finca Doña Elsa (Rama Caída), ubicadas a 750 metros sobre el nivel del mar. Rama Caída es una de las áreas más frescas de San Rafael. Terrenos de composición arenosa calcárea de origen aluvional. / Finca Asti (Las Paredes) and Finca Doña Elsa (Rama Caída), located 750 meters above sea level. Rama Caída is one of the freshest areas of San Rafael. Sandy calcareous soils of alluvial origin.

TIPO DE COSECHA / HARVEST: Manual en bins.

TIEMPO DE BARRICA / TIME IN BARREL: 6 meses / 6 months.

TIEMPO DE BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 3 meses / 3 months.

PRODUCCIÓN POR HÉCTAREA / PRODUCTION PER HECTARE: 10.000 kg/ha.

PRODUCCIÓN TOTAL / TOTAL PRODUCTION: 200.000 cajas x 9 litros

PROCESO DE FERMENTACIÓN / FERMENTATION PROCESS:

Fermentación clásica, con remontajes periódicos del mosto-vino sobre el sombrero de orujos. Dos semanas de maceración en contacto con orujos. Temperatura controlada que no excede los 27°C. / Classic fermentation, with regular pumping of the must/wine over the pomace cap. Two week maceration in contact with pomace. Controlled temperature not exceeding 27°.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Color rojo vivo con intensos reflejos violetas. En nariz se presenta fresco, con perfume a frutas negras que recuerdan a mora, arándanos, compota de ciruelas, fundiéndose entre notas delicadas de vainilla, crema moca, chocolate negro, café debido a su paso por barricas de roble. En boca es untuoso, persistente y de largo final, de taninos fuertes y armoniosos que lo hacen elegante y estructurado. / Red color with purple shades. Fruity aromas, plum marmalade, figs combined with subtle notes of vanilla and toast from the oak. In the mouth, it is creamy and round, complex, of young and sweet tannins. Long finish and fruity aftertaste.



WWW.BODEGASBIANCHI.COM.AR